

Rutas con sabor de cítricos

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Término de Sant Carles de la Rápita.



Tortosa.

- De las clementinas a un milagro prodigioso
- Por entre campos cítricos y almas colmeneras
- Los cítricos entre el caldero y el asiático
- De los valles cítricos a las higueras de Montserrat



Lonja del Càñamo. Castellón.



Morella.



Mercado Central. Valencia.



Casa natal de Miguel Hernández.



Playa del Postiguët. Alicante.



Costa de Deia.



Alhama de Murcia.



Totana.



De las clementinas a un milagro prodigioso

El primer peregrinar comienza allá por donde el Ebro empieza a otear el mar, y en la zona que puede presumir de un producto excepcional, las *clementines de les Terres de l'Ebre* o clementinas de las Tierras del Ebro, en sus variedades Fina, Fernandina y Clemenules. Campamento base en **L'Ametlla de Mar**, Tarragona, tierra y mar de promisión que se expresa en platos como l'arrossejat, la fideuada, el suquet de peix calentado o la zarzuela de pescado y marisco, o en postres golosones, como la farinosa o los pastissots i corassobs. Para disfrutar de la cosa, nunca estaría de más acercarse al restaurante **Cal Mansanet** y tener siempre muy presentes los vinos de las DO Terra Alta, Tarragona, Montsant, Priorat, y Conca de Barberá.

Repuestas fuerzas y henchido el gozo, el caminante llega a **Tortosa**, capital de la comarca del Baix Ebre, donde los lunes y en el barrio del Temple se instala un simpático mercado de árboles frutales. Paseo y visita al castillo de la Zuda, la Catedral o el Palacio Episcopal, y provisión de la dulcería local, como las garrofetes del Papa, el pastisset, las coquetes de María y el Papa Benet. Con tan goloso zurrón no será difícil llegar a **Sant**

Carles de la Rápita, a la entrada del Delta y el Parque Natural del Ebro. Allí se dan langostinos y arroces de fama, pero la ruta reclama y hay que dirigirse al último destino en la provincia de Tarragona, **Alcanar**, a unos ocho kilómetros, para dejar caer el cuerpo en el **Taller de Cuina Carmen Guillemot**, y regalarse con cosas como la crema de galeras con berberechos o langostinos con espagueti, setas, ajo y guindillas.

Así las cosas, el siguiente destino será **Morella**, en la también muy cítrica provincia de Castellón, un impresionante enclave medieval amurallado, donde San Vicente Ferrer obró uno de sus milagros más sonados y de alguna forma gastronómico, pues de resultados de un engaño y junto a sus discípulos se comió un bebé asado, que luego, y ya avisado de la superchería, lo volvió a la vida como si nada. Para reflexionar sobre el asunto y comer como mandan los cánones, el restaurante **Casa Roque**, que suele tener trufas morellanas y arroz meloso con codorniz. Las compras para el camino y el recuerdo, en **Casa Manero**.

Luego de Morella a **Benicarló**, que además de dar nombre a la primera alcachofa que tuvo denominación de origen, es lugar pes-



Biniaraix.



Valdemossa.



Casa Manero. Morella.

quero, marinero y grato. En la pitanza se llega al restaurante **El Cortijo**, donde al cítrico limón lo arreglan sabrosa y sabiamente con langostinos.

Siguiente parada en la capital, **Castellón de la Plana**, paseo por el Grao, su puerto, visita y compra frutal en **Renau Frutas y Verduras**, del Mercado de Abastos, y en la tienda **El Pilar**, para terminar dejándose caer por el restaurante **Pairal**, que responde a criterios de clásica sensatez veteada de algún guiño de tecnoemocionalidad.

El final del camino se sitúa en **Burriana**, a

unos trece kilómetros de Castellón capital y rodeada de un extenso y ameno naranjal en cuyo epicentro se enclava el **Museu de la Toronja** o **Museo de la Naranja**. Todo lo



SUGERENCIAS DEL AUTOR: L'Ametlla de Mar (Tarragona): *Restaurante Cal Mansanet*; C/ Benidorm, 9. ■ **Tortosa** (Tarragona): *Los lunes, mercado de árboles frutales en el barrio del Temple*. ■ **Alcanar** (a 8 km de Sant Carles de la Rápita, Tarragona): *Taller de Cuina Carmen Guillemot*; C/ Colón, 26. ■ **Morrell** (Castellón): *Tienda Casa Manero*; C/ Blasco de Alagón, 8. *Restaurante Casa Roque*; Cuesta San Juan, 1. ■ **Benicarló** (Castellón): *Restaurante El Cortijo*; Av. Méndez Núñez, 85. ■ **Castellón de la Plana**: *Renau Frutas y Verduras*; Mercado de Abastos s/n. *Tienda El Pilar*; C/ Colón, 64. *Restaurante Pairal*; C/ Doctor Fleming, 24. ■ **Burriana** (Castellón): *Museo de la Naranja*; C/ Mayor, 10.

que siempre el peregrino quiso saber sobre este cítrico y no se atrevió a preguntar, en un didáctico y hermoso recorrido que desde el siglo XVIII llega hasta nuestros días. ■

Por entre campos cítricos y almas colmeneras

Esta ruta comienza en **Bétera**, en la comarca de Camp de Túria, Valencia, y abre paso a la tierra más cítrica, en el mejor sentido que imaginarse pueda, de las Españas todas. Bétera es reflejo de su pasado árabe y puerta que se abre hacia **Serra**, a unos trece kilómetros, para la cata de una cocina serrana de cuchara y caza en el restaurante **Casa Granero**, y a otra más huertana y mixta en el pueblo de **Tabernes de Valldigna**, en la comarca de la Safor, que es inmenso y venturoso naranjal al que se asoman platos como l'arròs amb fesols i naps o las cocas de mestall.

Así, sin casi darse uno cuenta, se llega a **Valencia** capital, donde hay mucho que ver y pasear, empezando por su catedral o Seu y su elegante campanar conocido como **El Micalet**, que protege a la ciudad de tormentas y males; la Ciutat de les Arts i les Ciències, la casa Museo de Blasco Ibáñez, el Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM), y el Mercado Central, que es emporio hermoso y magnífico de toda suerte de frutas cítricas. A unos diez kilómetros, **El Saler** brinda al viajero la oportunidad de un yantar genuinamente valenciano y vivificante para la memoria del paladar en **Casa Carmina**, poniendo por caso.

Repuestas fuerzas, el viajero llega a **Gandía** y a la mar de arenas finas, de manera que baño si el tiempo no lo impide y paseo por el



Restaurante Nou Manolín.

casco histórico medieval, para hacer ganas de comer y solventar la cosa a unos dos kilómetros del casco urbano, en **Playa de Daimús** y en el restaurante **Casa Manolo**, que es altar de culto al producto de temporada, en forma, por ejemplo, de buñuelo de brandada de bacalao o de rodaballo a la brasa.

La siguiente parada será en **Alicante** capital, que es zona de vino con denominación del mismo nombre y muy injusta poca fama, tanto en su lado de Marina Alta, para los moscateles y dulces, como en el de Vinalopó, que es patria de poderosos caldos a base de la personalísima uva monastrell. Allí, paseo



SUGERENCIAS DEL AUTOR: Serra (a 13 km de Bétera): *Restaurante Casa Granero*; C/ Cantó de la Torre, 9. ■ **Valencia**: *Mercado Central*; Plaza del Mercado. ■ **El Saler** (a 10 km. de Valencia): *Restaurante Casa Carmina*; C/ Embarcadero, 4. ■ **Daimús** (Valencia): *Restaurante Casa Manolo*; Pº Marítimo, 5. ■ **Alicante**: *Restaurante Nou Manolín*; C/ Villegas, 3. ■ **Oriola/ Orihuela** (Alicante): Dehesa de Campoamor (a 35 km. de Oriola/Orihuela), *Restaurante Casa Alfonso*; C/ Garcilaso de la Vega, 1.

por las rumorosas avenidas, visita a los castillos de Santa Bárbara y San Fernando, chateo con los vinos antedichos y parada manducaria en el imprescindible restaurante **Nou Manolín**, meca arrocerera donde las hubiere.

Siguiendo ruta por caminos alicantinos, la última etapa será **Oriola** u **Orihuela**, en la Vega Baja del Segura y paraíso de cultivos de cítricos hasta allá donde alcance la vista. Una visita prudente al castillo que es Conjunto Histórico y otra larga y reposada a la casa natal de Miguel Hernández, para, finalmente, dejar caer los fatigados cuerpos en el restaurante **Casa Alfonso**, en **Dehesa de Campoamor**, a unos 35 kilómetros de Orihuela. Allí, asalto a unas espardeñas salteadas con setas a la manteca y evocación viva y fresquísimas del patio Miguel, con su huerto y con su higuera; con sus altos andamios de las flores, donde pajarean almas colmeneras de angelicales ceras y labores..., y volver, entre bocado y bocado, entre trago y trago, al arrullo de las rejas de los enamorados labradores. ■

Nuevas variedades de manzanas Val Venosta en el mercado español

Los responsables de la marca italiana estarán presentes en el certamen Fruit Attraction para dar a conocer las novedades de la campaña de 2010

Val Venosta introducirá dos nuevas variedades de manzanas en el mercado español esta temporada. Se trata de las variedades Pinova y Kanzi®, con las cuales quiere ampliar su cuota de mercado en España.

Respecto a la variedad Pinova, Val Venosta realizó, durante la pasada campaña, degustaciones en grandes superficies para ver la respuesta del consumidor español. Estos test tuvieron mucho éxito, motivo por el cual Val Venosta aumentará sus esfuerzos este año para introducir la variedad en los hogares españoles.

La temporada 2010-2011 se presenta optimista para los responsables de Manzanas Val Venosta. Aunque todavía no han recogido la producción, debido a que el clima hace que las manzanas producidas en los Alpes se recojan algo más tarde que las producidas en otros países, se espera que este año la cantidad recogida será un 10% inferior a la campaña pasada (cuando se batió un récord de producción), con muy buena calidad.

Nuevas acciones de comunicación y marketing. Asimismo, otros

factores apuntan al optimismo para esta campaña. En primer lugar, las importaciones de manzanas provenientes del hemisferio Sur a la Unión Europea han descendido. Además, la producción de países como USA, China, Canadá y Rusia también se ha reducido, lo que hace presagiar una buena campaña para Val Venosta.

La campaña de este año se prevé muy buena, tanto en cantidad como en calidad

Los responsables de la marca italiana quieren seguir creciendo en el mercado español, por lo que han previsto una serie de acciones para la campaña 2010-2011 continuistas con la puesta en marcha el pasado año. En este sentido, Manzanas Val Venosta estará presente en la próxima edición de Fruit Attraction con el fin de afianzar sus contactos con clientes y distribuidores españoles.

Durante la celebración del certamen ferial, representantes de Manzanas Val Venosta darán a conocer las novedades de esta campaña para el mercado español, tanto sus estrategias de marketing y comunicación, como la introducción de nuevas variedades que ayuden a incrementar la cuota de mercado de la marca en nuestro país, así como afianzar su imagen entre los consumidores españoles.



TRAS UNA
MANZANA VAL VENOSTA
ESTÁ EL TRABAJO DE
ESTE PEQUEÑO
INSECTO

**SISTEMAS NATURALES Y TECNOLOGÍAS
RESPECTUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE PARA
UN CULTIVO INTEGRADO**

En el Valle Venosta, en los Alpes Italianos, las mariquitas ayudan a nuestros productores en el control de plagas. Y es que cuando se unen un entorno natural privilegiado y una producción respetuosa con el medio ambiente, el resultado final está respaldado por la naturaleza. Manzanas crujientes, jugosas y deliciosas avaladas ahora por la denominación Mela Alto Adige IGP, que se une a las prestigiosas certificaciones GlobalGAP, IFS e ISO 9001:2000. El reconocimiento a un producto excepcional que conquista a un público cada vez más amplio.

**VEN A VISITARNOS
A LA FERIA FRUIT ATTRACTION
DEL 20 AL 22 DE OCTUBRE DE 2010
Rebellón 10 Stand 10E11**



Los cítricos entre el caldero y el asiático

La tercera andadura por caminos cítricos empieza en **Murcia** capital, en la vega media del Segura, donde ríe una huertana y al abrigo de las sierras de la Cresta del Gallo y de Carrascoy, de singular importancia ecológica. Una poderosa muralla andalusí vigila un entorno en el que naranjales y limonares conviven con tomates, lechugas y pimientos. Todo un plantel que se puede gozar y adquirir en las hermosas y plétóricas fruterías del **Mercado de Verónicas**, aunque para no ir cargado conviene pasear antes los museos de Francisco Salzillo, portentoso imaginero del siglo XVII y uno de los más grandes del Barroco; y de Ramón Gaya, pintor notabilísimo, autor de un libro esencial, *Velázquez, pájaro solitario*, e iluminador con perejiles de la obra poética de Juan Ramón Jiménez. Cumplidos estos menesteres, llega el momento de sentarse a la mesa en el restaurante **La Gran Taberna**, donde, previo vistazo y consideración de la oferta en una pizarra de recuerdo antiguo, se puede catar el típico caldero o la olla gitana, amén de otras frusterías del talante de estofado de hongos con aceite de ñoras o el taco de atún rojo con fideuá negra.

Con la andorga llena y el equipaje ampliado, la ruta lleva hasta **Alhama de Murcia**, en la comarca natural del Bajo Guadalentín, a los pies de Sierra Espuña, tutelada por una fortaleza islámica, con restos de baños árabes y romanos, y exultante emporio de huertas de cítricos y parrales de uva de mesa. Lugar perfilado para la degustación de cocina sabrosa y honrada a carta cabal, en la que se alinean el potaje de acelgas y bacalao, el guiso con habas tiernas (tabillas) y alcachofas, el arroz con verdura y boquerones o con costillejas, la ensalada de ñoras secas y bacalao asado con cebolla y aceitunas negras, el conejo al ajo cabañil o la torta con pimentón y sardinas. Para estas y otras catas hay que



Término municipal de Totana.

considerar el restaurante **El Chaleco**, y, para consumir en el camino, recomendable la provisión de aguardentaos, de cordiales y de tortas de naranja y alfajores.

De Alhama a **Totana**, que está a un paso y que compite en oferta manducaria con cosas tan ricas y locales como el arroz con magra, el arrope y las tortas fritas. Para introducirse en variantes revisionistas sin alborotos de tal gastronomía está el restaurante **Mariquita II**, donde a más a más de lo dicho ofrecen una gallina en pepitoria con exquisita salsa de trufas.

El peregrinar se concluye en **Cartagena**, la antigua *Cartago Nova*, que inmediatamente evoca e invita a la cata de salazones de rai-gambre púnica y aperitivo antes o después de patear sus calles, el anfiteatro romano, el submarino Peral que, ubicado en el puerto,

se constituye en uno de los máximos exponentes para la reflexión sobre el cainitismo hispano, y la frutería de **Andrés Navarro Conesa**, que es cosa grata a la vista y al resto de los sentidos. Para la pitanza de despedida y cierre de ruta es lugar recomendado el restaurante **El Barrio de San Roque**, pero, en todo caso, siempre con la idea de no abandonar la plaza sin haberle hincado el diente a recetas de mero, dentón o mújol, sobre las que asoma siempre el caldero; a los michirones, que son habas secas; a la tortilla de pésoles (guisantes), y a goloseos de cítricos, melón, higo de pala-chumbo y arrope, amigado todo y por siempre con los vinos locales de Plan. A la postre y despedida, ineludible tomarse un asiático, que es café expreso con leche condensada, chorrito de brandy y discreto espolvoreado de canela. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Murcia:** *Fruterías en Mercado de Verónicas*; Plaza de San Francisco. *Restaurante La Gran Taberna*; Avenida de la Libertad, 6. ■ **Alhama de Murcia** (Murcia): *Restaurante El Chaleco*; Avenida Almirante Bastarrece, 9. ■ **Totana** (Murcia): *Restaurante Mariquita II*; C/ Cánovas del Castillo, 8. ■ **Cartagena:** *Frutería Andrés Navarro Conesa*; Alameda de San Antón, 13. *Restaurante El Barrio de San Roque*; C/ Jabonerías, 30.

L I N E A D E R E C E P C I Ó N D E P E D I D O S

LIREPE

Teléfono

985 732 888

Fax

985 732 889

de FEITO Y TOYOSA

lirepe@feitoytoyosa.es

frutas y hortalizas frescas 5 al día



FEITO Y TOYOSA

CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA DE DISTRIBUCIÓN

DESVERDIZACIÓN Y VENTA DE PLÁTANOS

IMPORT-EXPORT



Teléfono **902 20 99 20** (15 líneas)

Fax 902 20 99 21

Central Mercasturias, Nave 6. 33192 LLANERA (Asturias)

Módulos Mercasturias, Pabellón 2. Puestos 37-40/9-12. 33192 LLANERA (Asturias)

www.feitoytoyosa.es

e-mail:frutas@feitoytoyosa.es

De los valles cítricos a las higueras de Montserrat

El último periplo lleva al viajero a Mallorca y comienza en **Fornalutx**, voz que deriva de yunque o de herrería, y que es pueblo enclavado en la zona central de la Sierra de Tramontana. Lugar de excepcional interés paisajístico y arquitectónico, a lo que añade para el caso que es cabecera del llamado *Valle de los Cítricos*, preñado de naranjos y limoneros que serpentean rumorosos hasta **Biniaraix**, para seguir avanzando en dirección a **Soller**, unos de los puertos más turísticos de la isla. Allí, además de gozar de la mar, hay que visitar la **Finca Gourmet**, donde se ofrece una amplia selección de productos hortofrutícolas baleares, incluidos, cómo no, sus cítricos, y llegado el momento sentarse a comer en el restaurante **Bens d'Avall**, espacio que ni pintado para el yanitar y el disfrute de algunas de las más antiguas recetas de la cocina mallorquina, como la bullabesa de Catalina Mayol o la caldereta de langosta al estilo mestre Tomeu. De Soller a **Valdemossa**, pueblo empinado y

detenido en el tiempo, cuajado de olivos, almendros, limoneros y cultivos en terrazas; patria chica de santa Catalina Thomas, "La Beateta", y nostalgia de un invierno que Chopin, George Sand y sus hijos pasaron en las celdas de su imponente Cartuja, que hay que visitar con el ánimo en suspenso, hasta llegar a la magnificencia cortesana del palacio del Rey Sancho.

El siguiente alto será en la capital, **Palma**, uno de los referentes turísticos mundiales y que es sitio para pasear sin premuras. El puerto, bosque de barcos, yates y palmeras; su impresionante y grandiosa catedral, la almudaina, la lonja y un abigarrado conjunto urbano de extraordinaria elegancia y em-

brujo pétreo, enmarcado a cada instante por ese arco carpanel, de vuelo y elegancia sumas y que resulta del trazado mediante varios arcos de circunferencia que son tangentes entre sí y con las líneas de mocheta o jambas. A la hora de la reparación del cuerpo fatigado merece de todo punto la pena sentarse a la mesa del restaurante **Sa Roqueta**, pedir unas cocas mallorquinas, unas "trampas" de sepia con cebolla, pimiento verde y tomate, unos garbanzos con calamar y espinacas, un arroz mulato y un postre de ensaimada con helado. Cosa notabilísima y sabores que evocan una memoria del paladar antigua que aún se puede reforzar llegándose a **Llucmajor** y a un restaurante de sus afueras,

Cas Busso, especializado en cocina mallorquina de tradición y con cosas de extraordinaria enjundia, como la lengua estofada con alcaparras y la porcella fetén. Satisfecho el apetito, hay que adentrarse en el pueblo y dirigirse a la farmacia Pons para conocer a su propietario, Montserrat Pons Boscana, hombre prodigioso, auténtico titán viviente, que en catorce años de trabajo ha logrado poner en pie la mayor finca experimental de higueras del mundo, **Sont Mut Nou**, con 1.400 variedades, y quinientas especies, de las que la mitad

son autóctonas de Baleares. Bien es cierto que los higos no son cítricos, pero es el centenario de Miguel Hernández y en ello es que los higos son: "Abiertos, dulces sexos femeninos, o negros, o verdes: mínimas botas de morados vinos, cerrados: genitales lo mismo que horas fúnebres e iguales". ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Soller:** *Finca Gourmet*; C/ La Luna, 16. *Restaurante Bens d'Avall*; Urbanización Bens d'Avall. ■ **Palma:** *Restaurante Sa Roqueta*; C/ Sirena, 11, Portixol. ■ **Llucmajor:** *Cas Busso*; Carretera Cabo Blanco km. 24.



Restaurante Bens d'Avall.